

# Festliche Marzipan-Walnuss-Sahnetorte

Feinste Walnuss-Sahne auf lockerem Biskuit, umhüllt mit leckerem Marzipan

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Knetteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
80 g weiche Butter oder  
Margarine  
etwa 1 TL Wasser

### Sahne-Füllung:

850 g kalte Schlagsahne  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
etwa 1 EL Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
200 g gehackte Walnüsse

### Außerdem:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-  
Decke

### Zum Verzieren:

150 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
etwa 16 halbierte Walnüsse

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanille-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

## 3 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Erkalte Springform säubern und den Springformboden fetten.

### 4 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Springformboden ausrollen, den Springformrand darumstellen und bei gleicher Temperatur backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Etwa 60 g Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Den Knetteigboden auf eine Platte geben und damit bestreichen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden.

### 6 Sahne-Füllung:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. Gut 3 EL der Sahne auf der Kuvertüre auf dem Knetteigboden verstreichen. Die gehackten Walnüsse unter die übrige Sahne geben.

- 7 Den unteren Biskuitboden auf die Sahne legen und etwa ein Viertel der Sahne-Füllung darauf gleichmäßig verstreichen. Den oberen Boden auflegen und die übrige Sahne-Füllung kuppelförmig daraufstreichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

### 8 Verzieren:

Übriges Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Die Marzipan-Decke über die Torte legen, etwas andrücken und evtl. überstehendes Marzipan abschneiden. Mit Kuvertüre beliebig mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen oder besprenkeln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben. Dekorativ einen Stern oder mehrere Sterne auf die Torte spritzen und mit den Walnüssen verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch gehackte Haselnüsse unter die Sahne geben.